

Suppen

<i>Schaumsüppchen von der Pastinake mit karamellisierter Karotte</i>	7,50 €
<i>Steinpilzconsommé dazu servieren wir Kräuterflädle</i>	9,00 €

Vorspeisen

<i>Apfel-Sellerie-Speck-Türmchen mit Ziegenkäse gratiniert</i>	9,90 €
<i>Geräucherte Fischvariation: Kräuter-Pfannkuchenrolle mit Meerrettichfrischkäse und Forelle Räuchermakrelen-Gurken-Tartar dazu Räucherlachsroschen auf Röstitaler</i>	13,00 €
<i>Garnelenküchlein mit Sauce Choron und Frisèesalat</i>	13,50 €

Hauptgänge

<i>Glasierter Gnocchis in würziger Tomatensauce mit frischen Basilikum und Parmesan (vegetarisch)</i>	13,50 €
<i>Gebratene Hühnchenbrust mit Kartoffelgratin und Wintergemüse</i>	17,50 €
<i>Rückensteaks vom Iberico Schwein auf dicken Bohnen und Kartoffel-Mandelkuchen</i>	22,90 €
<i>Sous-vide gegarte Barbarie Entenbrust mit Orangenjus, Rosenkohl und Pastinakencreme</i>	20,90 €

Gänsebrust mit Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen 21,90 €

*Medaillons vom Wildschwein
mit Schwarzwurzel-Wirsing-Ragout und gebackener Polenta* 24,90 €

Fisch

*Gebackenes Filet vom Steinbutt im Tempurateig
mit Zwiebelcreme und Spinatknödel* 23,50 €

*Gebrautes Wolfsbarschfilet
mit Kohlrabigemüse in Rahm und Kartoffelstampf* 22,90 €

Desserts

Baumkuchen mit gebrannter Mandel und Feige 9,00 €

Glühweincreme mit confierter Gewürz-Orange 8,50 €

Für Beilagenänderungen erheben wir einen Aufschlag von 1,00 €



Die besondere Empfehlung

*Schmiedefeuer
kräftiger Kräuterlikör
mit einer Anis-Zimt-Note
2cl - 3,70 €*